



## RESUMEN

La agricultura es una de las principales labores que se realiza dentro de la provincia del Azuay, puesto que está siendo muy bien aprovechada lo cual está haciendo que cada vez crezcan las fuentes de ingresos tanto en Ecuador como en nuestra provincia, tanto por sus productos como por el consumo de los mismos, así como para la elaboración de algunos de los platos típicos que brinda el Azuay, es bueno saber que los pobladores de sectores rurales de la provincia se dedican a esta actividad.

Con el presente Análisis de los principales cultivos del Azuay utilizados en sus diferentes platos típicos se busca mantener la agricultura en todo el país, de manera especial en la provincia del Azuay.

Este análisis tiene como finalidad encontrar argumentos críticos y reflexiones con el fin de mantener o mejorar la situación agrícola en la que se encuentra el Azuay, la gastronomía crece cada vez más por eso es muy conveniente que se mantengan los cultivos para que éstos sigan siendo parte de los principales platos tradicionales del Azuay.

**Palabras claves:** agrícola, cultivos, gramínea, tubérculos.



## ABSTRACT

Agriculture is one of the main activities performed in Azuay province, because it is being very well used, this is making the income sources grow in Ecuador and in the province, because of the products and the consume of these, also, to prepare some of the typical dishes that Azuay offers, it is good to know that some inhabitants of the province are dedicated to this activity.

With this Analysis of the main crops of Azuay used in its different typical dishes, it is desired to maintain the agriculture in the whole country, and in special in Azuay province.

This analysis has a goal of finding critical and reflective arguments with the objective of maintain and improve the current agriculture situation of Azuay, gastronomy is growing with time and therefore it is convenient to keep the crops so that these are part of the main traditional dishes of Azuay.

**Keywords:** agricultural crops, grasses, tubers.



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

Resumen.....	1
Abstract.....	2
Índice.....	3
Autoría.....	5
Dedicatoria.....	8
Agradecimiento.....	9
Introducción.....	10
Diseño del Ensayo:	
Título del ensayo.....	11
Nombre.....	11
Justificación del Ensayo.....	11
Revisión bibliográfica.....	12
Objetivo General.....	12
Objetivos Específicos.....	12
Metas.....	13
Transferencia de resultados.....	13
Impactos.....	13
Técnicas de trabajo de obtención de resultados.....	13
Sección I.- Análisis de la situación actual de los cultivos a nivel mundial, nacional y local. ....	15
Sección II.- 2.1. Los cultivos del Azuay y sus platos típicos.....	17
2.2. Principales platos típicos.....	17



2.3. Bebidas típicas.....	18
Sección III.- 3.1. Principales cultivos de granos en el Azuay.....	20
3.2 La papa.....	20
Sección IV 4.1 Enfoque, análisis crítico, argumentos y reflexiones de los principales cultivos de hortalizas en el Azuay.....	22
4.2 Cultivos de frutas.....	22
Conclusiones.....	24
Recomendaciones.....	25
Bibliografía.....	26
Glosario.....	28
Anexos.....	29



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, **Sandra Mariela Idrovo Sánchez**, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniería en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

**Sandra Mariela Idrovo Sánchez**

0105299796

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Fundada en 1867

Yo, **Sandra Mariela Idrovo Sánchez**, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

**Sandra Mariela Idrovo Sánchez**

0105299796

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE TURISMO

*TÍTULO: “ANÁLISIS DE LOS PRINCIPALES CULTIVOS DEL AZUAY  
UTILIZADOS EN SUS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS”*

SANDRA MARIELA IDROVO SÁNCHEZ

CUENCA – ECUADOR

2012



## DEDICATORIA

Dedico este trabajo de manera muy especial a mis padres y hermanos quienes siempre me han dado fuerza y me han impulsado para seguir adelante en mi vida tanto personal como profesional, también a todos quienes pueda servirles en un futuro como una guía o material de consulta.





## AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradezco a Dios por la vida, por haberme permitido realizar mis estudios y llegar hasta aquí, también quiero agradecer de una manera muy especial a mis padres por su apoyo y confianza que me supieron brindar durante el lapso de mi carrera, de igual manera a mis profesores, así como también a aquellas personas que han sido guía para la realización de este trabajo.



## INTRODUCCIÓN

El Ecuador, es un país con una biodiversidad pocas veces vista pocas veces vista en otros países, es dueño de una riqueza cultural, cuya influencia unificada con la creatividad ha logrado combinar sabores propios de nuestra tierra y de una evolución constante.

Es parte primordial de un pueblo sus tradiciones culinarias, puesto que forman una parte muy importante de la cultura, para de esta manera dar a conocer a otros lugares del mundo lo que nuestro país ofrece, siendo la gastronomía una de los principales fuentes de turismo.

La provincia del Azuay, ubicada en la parte sur del Ecuador, posee una gran variedad de cultivos los cuales son utilizados para la elaboración de algunos de sus platos típicos, los mismos que son degustados por personas que nos visitan de otros lugares tanto nacionales como internacionales.

Sección I: En esta sección se realizará un análisis de la situación actual de los cultivos a nivel mundial, nacional y local.

Sección II: Esta sección, trata a cerca de los cultivos del Azuay que se dan y sus platos típicos, una descripción detallada de los cultivos y los platos típicos que tiene el Azuay, se menciona también a cerca de las bebidas típicas.

Sección III: Análisis de los principales granos del Azuay con los cuáles se elaboran los principales platos típicos al igual que la papa que es uno de los tubérculos para la preparación de algunos platos tradicionales.

Sección VI: Enfoque, análisis, argumentos y reflexiones del análisis de la principales hortalizas y frutas del Azuay utilizados en los platos tradicionales y algunos de los dulces cotidianos que se brindan en la provincia.



## **Título del Ensayo**

“Análisis de los principales cultivos del Azuay utilizados en sus diferentes platos típicos”

## **Nombre**

Sandra Mariela Idrovo Sánchez

## **Justificación del Ensayo**

La gastronomía es uno de los principales afrodisiacos que todos estamos dispuestos a probar, pero las personas no solamente deseamos degustar de los mismos platillos de siempre, sino probar otros sabores si es posible en algunas partes del mundo, por esta razón al momento de haber cursado el módulo de Gastronomía dentro de los módulos del curso de graduación, personalmente me llamó mucho la atención el hecho de poder preparar algunos deliciosos y succulentos platos que despierta en uno el interés y la motivación de cocinar para dar gusto a nuestro paladar.

Es muy agradable y atractivo el poder tener varias recetas a la mano y poder elaborarlas y que mejor que cuando preparamos un plato típico éste pueda ser hecho a base de cultivos propios de nuestra provincia, es algo muy motivante puesto que muchas veces para preparar una receta solamente acudimos a algunos huertos o los compramos en un mercado muy frescos, pero sobretodo sabemos cómo estos son cultivados y esto nos da más confianza al momento de consumirlos.

De esta manera esto lo difundimos a otras personas que nos visitan y es un gran placer para quienes lo hacen, el poder deleitarse de platos que sean preparados con cultivos propios del lugar, los mismos que al saberlo lo disfrutarán de una mejor forma y hasta podrían regresar por degustar este tipo de platillos.



## Revisión Bibliográfica

- Fernández de Córdova, Nydia Vázquez. *Cuadernos de Cultura Popular*. Cuenca-Ecuador. Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares - CIDAP-. Abril, 2004.
- Gallardo de la Puente, Carlos. *Fiestas y Sabores del Ecuador*. Quito, mayo 2011. La Imprenta. 249-251.
- *La agricultura en el Azuay*. Internet. [http://www.revistaelobservadorec.com/revista.php?id\\_edi=53WlrVkrqR&id\\_cat=HAFVIXmskk&id\\_item=WpcTqxLY7i](http://www.revistaelobservadorec.com/revista.php?id_edi=53WlrVkrqR&id_cat=HAFVIXmskk&id_item=WpcTqxLY7i) .Acceso: 8 julio 2012.
- Muñoz, José E. *El hombre y sus alimentos*. Quito-Ecuador. Editora Quito, 1956.
- *Cultivos del Azuay*. Internet. [http://teca.fao.org/sites/default/files/technology\\_files/produccion\\_organica\\_de\\_cultivos\\_andinos.pdf](http://teca.fao.org/sites/default/files/technology_files/produccion_organica_de_cultivos_andinos.pdf) .Acceso: 8 julio 2012.
- *Principales cultivos del Ecuador*. Internet. [http://ec.kalipedia.com/geografia-ecuador/tema/principalescultivosecuador.html?x=20080801klpgeogec\\_33.Kes&ap=1](http://ec.kalipedia.com/geografia-ecuador/tema/principalescultivosecuador.html?x=20080801klpgeogec_33.Kes&ap=1) . Acceso: 8 julio 2012.

## Objetivo General

- Dar a conocer los principales cultivos del Azuay con los cuales son elaborados algunos de sus platos típicos.

## Objetivos Específicos

- Conocer más de cerca algunos de los cultivos del Azuay que se utilizan en la preparación de los platos.
- Brindar información de cuáles son los cultivos más utilizados dentro de los platos típicos del Azuay.



## **Metas**

Al realizar este trabajo pretendo analizar los principales cultivos del Azuay que son utilizados para la elaboración de algunos de sus platos típicos, para que así puedan ser difundidos, dando a conocer cada uno de ellos, puesto que dentro de la gastronomía es usual consumir este tipo de productos, el hecho de saber de dónde se derivan éstos, como están debidamente cultivados nos da la seguridad de poder utilizar los diferentes cultivos, pero sobre todo dar a conocer la importancia de los de los cultivos dentro de la gastronomía y del turismo.

## **Transferencia y difusión de resultados**

Este trabajo se difundirá a aquellos estudiantes o personas que deseen acceder a este tipo de información, en la biblioteca Juan Bautista Vázquez para que tengan una breve idea de cómo son nuestros cultivos y lo forme en la que son utilizados en los diferentes platos tradicionales que tiene el Azuay, realizando un breve análisis tanto de forma crítica como científica.

## **Impactos**

El tipo de impacto que está dentro de este trabajo es el social y científico, puesto que como algunas de las personas que se dedican al cultivo son indígenas o de zonas rurales, a ellos les sirve y conviene que su trabajo sea valorado y difundido cada vez más, para no perder a aquellas personas que realizan día a día este duro trabajo.

## **Técnicas de trabajo de obtención de información para el ensayo**

El presente ensayo ha sido realizado mediante el método de observación científica indirecta que se trata de la revisión de algunos textos, periódicos y revistas también a través de algunas páginas web que contienen el tema que ha sido objeto de estudio para su análisis y crítica, al momento de realizar el presente trabajo me permitirá tener ideas mucho más claras y concisas, lo que es muy importante y vital para el desarrollo del mismo, de esta manera podré



realizar un análisis mucho más amplio de acuerdo al argumento de la información obtenida.



## SECCIÓN I

### 1.1 Análisis de la situación actual de los cultivos a nivel mundial, nacional y local.

Desde nuestras primeras civilizaciones sabemos que se preocuparon por la agricultura para poder alimentarse, el hombre ha permanecido en la tierra por millones de años, esto ha hecho que desde sus inicios busque satisfacer sus necesidades de alimentarse bien, fue así que poco a poco empezaron con los cultivos de trigo, maíz, papas, fréjol, haba, así como también hortalizas, como la zanahoria, coliflor, y legumbres. Esto ha hecho que con el pasar del tiempo de una forma u otra se mantenga, no perder esta costumbre que nos incentivaron nuestros antepasados, convirtiendo a los cultivos en una de las principales fuentes de vitaminas nutritivas para el consumo humano.

Realizando un breve análisis a cerca de la situación actual tanto a nivel mundial, nacional y local a cerca de los principales cultivos que tenemos, pues la verdad es que son muy variados puesto que en muchos países en general posee tierras muy fértiles que a lo largo de todos estos años se han podido cultivar, de igual forma en nuestro país se dan muchos tipos de cultivos, tenemos una gran variedad, tanto hortalizas, granos también una gran variedad de frutas que son distribuidas en todo el país puesto que en cada región o provincia se dan diferentes tipos de cultivos.

Como sabemos muchos de los productos que hoy tenemos en nuestro país han sido provenientes de otros lugares del mundo, los cuales se siguen produciendo en grandes cantidades puesto que muchos de tales productos de igual manera son utilizados para la elaboración de platos típicos en otras partes del mundo. Es así que en los diferentes países cultivan sus productos de acuerdo a su gastronomía, los cuales también son exportados a diferentes lugares de todo el mundo, debido a que en cada país se producen diferentes tipos de cultivos.



Hoy en día tenemos una gran variedad de cultivos en la provincia del Azuay, que no solamente son utilizados para la elaboración de platos típicos sino para el consumo diario de las personas, esto ha hecho que las personas dedicadas a la agricultura día a día sigan colaborando con este arduo trabajo, permitiendo que los diferentes cultivos continúen en los huertos ya sea en diferentes casas o en zonas rurales de las diferentes cantones del Azuay. También cabe mencionar que se dan algunas variedades de frutas con las cuáles se elaboran los dulces típicos de la provincia como por ejemplo higos, duraznos, peras, manzanas entre otras.

La gastronomía es una de los principales fuentes de turismo, la mayor parte de la gente que viaja aparte de conocer otros lugares distintos al de su lugar habitual, lo hacen por el placer de degustar distintos platos, completamente diferentes al lugar donde viven es por este motivo que cada rincón, cada región o provincia nos muestra sus delicias haciendo que cada lugar sea único en cuanto a comida se refiere, ofreciendo a sus visitantes lo mejor de sus platos, y no solamente a nivel nacional y local sino en todo el mundo.





## SECCIÓN II

### 2.1 Los cultivos del Azuay y sus platos típicos

El turismo es uno de las principales fuentes de ingreso en muchos países del mundo, puesto que ofrece distintas actividades turísticas donde los visitantes pueden realizar muchas de estas actividades y sentir el placer de gozar de diferentes destrezas y su gusto por viajar, conocer y disfrutar de otros lugares. Pero no se podría hablar de un turismo sin la presencia de la gastronomía que ofrece cada provincia del Ecuador, puesto que van de la mano y no podría haber la una sin la otra, es decir el turismo sin el delicioso sabor de la gastronomía, esto se ha convertido en los último tiempos una parte muy importante del turismo, y no solamente de esto, sino que día a día las personas estamos acostumbrados a preparar nuestros diferentes platos para nuestro propio consumo.

El Azuay se caracteriza por ser una provincia donde se proveen muchos tipos de cultivos, los mismos que son utilizados para la elaboración de sus diferentes platos típicos que como provincia ofrece, también estos cultivos pueden ser utilizados como acompañados de los platillos. Entre los principales platos típicos que podemos mencionar son:

### 2.2. Principales platos típicos

- El hornado, que va acompañado de llapingachos, encebollado y mote.
- El cuy asado, de igual manera va acompañado del tradicional mote, papas que es uno de los principales platos que ofrece nuestra provincia y por ende el más apetecido.
- Tenemos algunas sopas que se hacen a base de otros cultivos que el Azuay posee como lo es el fréjol, el maíz.
- También están algunos otros deliciosos productos elaborados como los son: las humitas, los tamales, quimbolitos, tortillas de maíz.
- Otro delicioso plato tradicional que se sirve es el haba con queso y choclo.



- Asimismo tenemos otros platos hechos a base del maíz, que cuando se lo cocina obtenemos el mote, con éste se puede hacer el mote pillo, mote sucio, mote pata, entre otros.
- No nos podemos olvidar como último punto, las principales frutas con las cuales se realizan algunos tipos de dulces que se preparan en algunas fechas del año, especialmente en la época de carnaval, como por ejemplo dulce de higos, durazno, pera, manzana, entre otros dependiendo de los gustos de las familias y de quienes nos visiten.

He mencionado algunos de los platos más sobresalientes de la provincia, los cuales son los más consumidos tanto por sus visitantes como por sus propios pobladores del lugar, es por este motivo que es de vital importancia que los cultivos se sigan realizando, es mucho más fácil para quienes preparan este tipo de platos y por supuesto nos brinda la confianza necesaria para poder consumir los distintos platos elaborados a base de nuestros propios cultivos.

Es de esta manera que los cultivos son una parte fundamental de la gastronomía, al igual que la gastronomía forma parte vital del turismo, esto hace que crezca cada vez más el turismo haciendo que la gente viaje desde diferentes partes del mundo para probar exquisiteces de otros lugares y que mejor si lo hacen a nuestro hermoso país Ecuador, brindando siempre lo mejor en cuanto a turismo en sí con una gastronomía única, y aún mucho mejor si visitan nuestra bella provincia del Azuay, permitiéndose probar de los mejores platos típicos elaborados con cultivos propios del lugar en la mayoría de ellos, siendo esto orgullo y fortaleza para quienes brindan este servicio y contribuyendo cada vez más al turismo.

### **2.3 Bebidas típicas**

Vale la pena recalcar que en cuanto a bebidas se refiere, dentro de lo tradicional en la provincia del Azuay, está la chicha de jora preparada con el maíz, pero lamentablemente está desapareciendo con el paso del tiempo, ahora ya no la preparan en grandes cantidades como lo hacían antes, ha



tomado su lugar las gaseosas o algunos jugos, pero obviamente ya no es lo mismo, existen otros tipos de bebidas a lo largo de toda la provincia, pero en realidad ésta es la más típica en cuanto a bebidas se refiere, por ejemplo el rosero es una bebida típica del cantón Gualaceo, pero no tiene tanto peso en el mercado, como la chicha de jora. Otra de las bebidas típicas que tenemos en el Azuay es el morocho que si bien no se lo sirve como una bebida típica a los turistas sino en poca cantidad, es una bebida muy rica que muchos en el Azuay la consumimos, está hecha a base del maíz, que es el grano más tradicional de la provincia.



## SECCIÓN III

### 3.1 Principales cultivos de granos en el Azuay

El Azuay cuenta con algunos cultivos los cuales son utilizados para el consumo de su pueblo, pero sobre todo algunos de ellos están establecidos para la elaboración de sus platos típicos que brinda nuestra provincia. Como en muchos otros lugares del mundo donde la tierra es muy fértil, se pueden encontrar algunos productos que son cultivados a lo largo de la provincia como lo es: el maíz, el frejol, el haba, la arveja. , arveja, la quinua.

Estos son los principales cultivos con los cuales de diferente forma se preparan algunos de los platos típicos que ofrece la provincia, el maíz es un grano que no solamente se muestra como tal, sino que se este producto se derivan algunos otros en diferentes estados pudiendo ser este seco o húmedo o molido, permitiendo obtener con éste muchos platos tradicionales, asimismo se puede obtener el mote con el solo hecho de cocerlo, de igual forma se pueden conseguir algunos otros platos como lo es el mote pillo, mote sucio o mote pata que son los más conocidos y consumidos. Dependiendo del estado que se quiera lograr con la gramínea se pueden hacer otros platos como maíz tostado, cuando obtenemos el maíz molido se pueden realizar otro tipo de comidas como lo son la deliciosas humitas, también los succulentos tamales. De esta manera es cómo podemos conseguir algunos de los platos típicos que tiene el Azuay, considerando que son unos de los platillos más apetecidos tanto por su gente como por sus visitantes.

### 3.2 La papa

La papa, es uno de los cultivos más importantes de la región interandina, constituyendo una de las fuentes vegetales más nutritivas, debido a su contenido en carbohidratos y proteínas. Por esta y otras razones la papa es un producto que está dentro de la familia de los tubérculos, pero que será mencionada dentro de esta sección pues también ha tenido mucha trascendencia, es un producto básico con el cual de igual manera son



elaborados algunos platos tradicionales en distintos modos, así como existen diferentes tipos de papas que se las puede cultivar, también existen algunas formas de cocción como por ejemplo a diario se las utiliza en muchas sopas, pero también con ellas se hacen los deliciosos llapingachos para degustar en conjunto con el hornado y encebollado, son utilizadas también para acompañar al cuy asado, en muchas ocasiones familias prefieren cocinarla y comer en las tradicionales pampa mesas que acostumbran hacerlo en algunas partes de nuestra provincia.

Todo esto debe hacer que el cultivo de todos y cada uno de los productos sea cada vez más grande, que no se pierda esta hermosa labor agrícola, seguir produciendo no solamente para el consumo humano, sino también aportar a la provincia con los diferentes cultivos aprovechando lo que nos ofrecen las tierras fértiles, así fomentar las personas a consumir y brindar productos de calidad, hacer que tanto gente del lugar como personas que nos visitan consuman un muy buen producto, libre de químicos que hoy en día están causando muchas enfermedades, de esta manera estaremos confiados de los productos que se utilizan diariamente.



## SECCIÓN IV

### 4.1 Enfoque, análisis crítico, argumentos y reflexiones de los principales cultivos de hortalizas en el Azuay

Así como tenemos cultivos de algunos granos en nuestra provincia, también existen una variedad de hortalizas que forman parte de los platos de nuestras familias, y obviamente siendo muy importantes para la elaboración de diferentes platos tradicionales. Entre las principales hortalizas que se cultivan y utilizan dentro de los platos típicos tenemos: la cebolla, ajo, zanahoria, coliflor, brócoli, lechuga. Con los productos mencionados se pueden elaborar algunos platos en su mayor parte ensaladas frías, y con algunas de ellas sanas y deliciosas sopas que a la gente gusta mucho por su sabor único y su valor nutricional, como lo he mencionado no solamente para la elaboración de platos típicos acá en la provincia, sino que forman parte del sustento diario en muchas de las mesas de las familias, siendo éstas muy sanas y naturales.

### 4.2 Cultivos de frutas

Igualmente a lo largo de la provincia se cultivan las preciadas frutas con las cuales se pueden preparar algunos tipos de dulces que también forman parte de nuestra cultura culinaria, el postre es algo que no puede faltar en las mesas es por eso que no faltan los diferentes deliciosos dulces que endulzan nuestros paladares, ofreciendo esto también a quienes nos visitan y demostrándoles qué es lo que tenemos para deleitar sus gustos.

Aunque la agricultura siempre ha estado presente a lo largo de todo este tiempo en la provincia del Azuay y siempre ha tendido muy buenos resultados, no todo ha sido positivo a todo esto puesto que muchas personas han dejado de realizar este trabajo, muchas personas migran a otros lugares o simplemente se olvidan de cuál es su trabajo, haciendo que esto poco a poco vaya desapareciendo lo cual pudiera afectar a la provincia porque aparte de que los cultivos contribuyen para la elaboración de la comida tradicional de la



zona, pues la gente que se dedica a este sector de la agricultura y así obtiene ingresos por medio de sus ventas.

A pesar de ello, existen aún muchas familias que viven en el campo y que de cierta forma están cien por ciento dedicadas a la agricultura, siendo esto un punto positivo al tema que se está tratando, lo ideal sería conservar por muchos años más el cultivo en la provincia.

A lo largo del presente ensayo he mencionado los principales cultivos que tiene la provincia del Azuay con lo que se preparan algunos de los platos típicos del lugar, de la misma forma he podido apreciar algunos de los más importantes platos tradicionales con los que cuenta nuestra provincia, los mismos que son los más apetecidos tanto por turistas nacionales como extranjeros, puesto que cada vez que pueden venir a visitar nuestra provincia, en especial nuestra hermosa ciudad de Cuenca, no se pierden de degustar lo más sabroso de la gastronomía, siendo esto una de las principales fuentes de ingreso, que cada vez va creciendo con mayor magnitud en toda nuestra provincia, esto ha sido todo en cuanto a lo que he podido dar a conocer dentro de este hermoso tema “la gastronomía”.



## CONCLUSIONES

De acuerdo al análisis realizado en el presente trabajo, he llegado a la conclusión de que el Ecuador tiene un gran potencial en cuanto a cultivos se refiere, posee una gran variedad de cultivos en todas y cada una de sus regiones lo cual hace que sea rico en cuanto a agricultura se refiere, haciendo que nuestro país tenga mucha variedad agrícola.

Esto ha hecho que muchos de los platos tradicionales que tenemos en nuestro país, especialmente en nuestra provincia, que muchos o todos sus platos típicos que se elaboran se los hacen con cultivos propios del lugar, lo que hace que mucha gente se dedique a labrar la tierra, reduciendo así sus gastos de consumo en productos, o a su vez si lo hacen éstos son productos conocidos y de mucha confianza para su preparación.

El turismo en el país crece cada vez más, por este motivo es necesario mantener la agricultura no solo en nuestra provincia, sino en todo el Ecuador, así se podrán seguir cultivando muchos productos agradables a nuestro paladar, pero sobre todo saludables, que sean consumidos por su gente y por las personas que nos visitan.

Por esta razón, es muy importante brindar información acerca de éste tema, es substancial el poder apreciar lo que tenemos, precisamente dando a conocer los diferentes cultivos y en que platos típicos éstos son utilizados. Dando a conocer esta breve información se difundirá más en personas que realmente se sientan interesadas en el tema de la gastronomía.





## RECOMENDACIONES

En cuanto a recomendaciones se refiere, pues como lo he mencionado, es muy importante que la gente en Ecuador, no debe dejar de lado sus labores agrícolas, puesto que esto hace que zonas rurales se mantengan realizando esta actividad para, no perder la tradición que nos han dejado nuestros ancestros, pero sobretodo no dejar de lado las costumbres que tiene nuestra provincia y muchas en el Ecuador que es la elaboración de muchos platos típicos que son expuestos a nivel internacional.

La Agricultura debería seguirse manteniendo de la misma forma que se la ha venido haciendo, me refiero a que siempre deben trabajar con productos que no hagan daño a la salud de las personas, tal vez tratando de obtener productos en el menor tiempo posible para su cosecha y la venta de las mismas, más bien hacer que los cultivos se los realice de la mejor manera posible.

Por último sugiero que se deberían aprovechar los recursos con los que cuenta nuestra provincia, puesto que el Azuay es una provincia con tierras muy fértiles las cuales deben ser aprovechadas de la mejor manera posible, ya que al beneficiarnos con productos de buena calidad, es un incentivo a la población a seguir haciéndolo y muy bien.



## BIBLIOGRAFÍA

### Escritas:

- Cuvi, Pablo. *Recorrido por los sabores del Ecuador*. Quito Ecuador. Imprenta Mariscal. 152-162.
- Fernández de Córdova, Nydia Vázquez. *Cuadernos de Cultura Popular*. Cuenca-Ecuador. Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares - CIDAP-. Abril, 2004.
- Gallardo de la Puente, Carlos. *Fiestas y Sabores del Ecuador*. Quito, mayo 2011. La Imprenta. 249-251.
- Muñoz, José E. *El hombre y sus alimentos*. Quito-Ecuador. Editora Quito, 1956.

### Internet:

- *Cultivos del Azuay*. Internet. [http://teca.fao.org/sites/default/files/technology\\_files/produccion\\_organica\\_de\\_cultivos\\_andinos.pdf](http://teca.fao.org/sites/default/files/technology_files/produccion_organica_de_cultivos_andinos.pdf) .Acceso: 8 julio 2012.
- *Definición de Agrícola*. Internet. <http://www.definicionabc.com/general/agricola.php>. Acceso: 18 julio 2012.
- *Definición de cultivos*. Internet. <http://www.definicionabc.com/general/cultivo.php>. Acceso: 18 julio 2012
- *Definición de gramínea*. Internet. <http://www.significadode.org/gram%EDnea.htm> . Acceso 18 julio 2012.
- Definición de tubérculos. Internet. <http://www.definicion.org/tuberculo>. Acceso: 18 julio 2012.
- *Fotos comida Típica del Azuay*. Internet. <http://www.google.com.ec/search?hl=es&q=fotos%20comida%20tipica%20del%20azuay&um=1&ie=UTF8&tbm=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=dmYIUkrXDZKo8ASunaWSBA&biw=1366&bih=516&sei=gmYIUkTmIJOK8QSxyLSSBA>. Acceso: 18 julio 2012.



- *Fotos humitas y tamales.* Internet.  
<http://www.google.com.ec/search?hl=es&q=fotos%20humitas%20y%20tamales&um=1&ie=UTF8&tbm=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=e2glUL20O4um8gTnr8iNBA&biw=1366&bih=516&sei=gGglUL-1GYWo8gSuuJWNBA> . Acceso: 18 julio 2012.
- *Fotos de los cultivos del Azuay.* Internet.  
[http://www.google.com.ec/search?um=1&hl=es&biw=1366&bih=516&tbm=isch&sa=1&q=fotos+cultivos+del+azuay&oq=fotos+cultivos+del+azuay&gs\\_l=img.12...18400.19338.0.21308.8.6.0.0.0.0.610.1932.4-3j1.4.0...0.0...1c.iYoZcxmYv-0](http://www.google.com.ec/search?um=1&hl=es&biw=1366&bih=516&tbm=isch&sa=1&q=fotos+cultivos+del+azuay&oq=fotos+cultivos+del+azuay&gs_l=img.12...18400.19338.0.21308.8.6.0.0.0.0.610.1932.4-3j1.4.0...0.0...1c.iYoZcxmYv-0). Acceso: 18 julio 2012.
- *La agricultura en el Azuay.* Internet.  
[http://www.revistaelobservadorec.com/revista.php?id\\_edi=53WlrVkrqR&id\\_cat=HAFVIXmskk&id\\_item=WpcTqxLY7i](http://www.revistaelobservadorec.com/revista.php?id_edi=53WlrVkrqR&id_cat=HAFVIXmskk&id_item=WpcTqxLY7i) . Acceso: 8 julio 2012.
- *Principales cultivos del Ecuador.* Internet. [http://ec.kalipedia.com/geografia-ecuador/tema/principalescultivosecuador.html?x=20080801klpgeogec\\_33.Kes&ap=1](http://ec.kalipedia.com/geografia-ecuador/tema/principalescultivosecuador.html?x=20080801klpgeogec_33.Kes&ap=1). Acceso: 8 julio 2012.



**Agrícola.-** La palabra agrícola proviene de la palabra agricultura, es decir de la cultura de cultivar y de trabajar la tierra, una de las actividades más importantes para la subsistencia humana ya que le permite no depender de manera tan directa de lo que le ofrece la naturaleza si no de proveerse a sí mismo con su propio alimento.

**Gramínea.-** Se dice de las plantas angiospermas monocotiledóneas que tienen tallos cilíndricos, comúnmente huecos, interrumpidos de trecho en trecho por nudos llenos, hojas alternas que nacen de estos nudos y abrazan el tallo, flores muy sencillas, dispuestas en espigas o en panojas, y grano seco cubierto por las escamas de la flor; p. ej., el trigo, el arroz y el bambú.

**Tubérculos.-** Porción de tallo engrosada, generalmente subterránea. Los tubérculos son ricos en sustancias de reserva. En su superficie suelen tener catafilos y yemas. Se confunden a menudo con las raíces tuberosas. También, por extensión, se dice de cualquier prominencia verrugosa más o menos redondeada de la superficie de un órgano.

## ANEXOS

### Fotos de los platos típicos y cultivos del Azuay





